

## CHÂTEAU DUTRUCH GRAND POUJEAX



### Accords mets et vins

#### Détails

**Nom du Vigneron :** François Cordonnier  
**Domaine :** CHATEAU DUTRUCH GRAND POUJEAX  
**Couleur :** Rouge  
**Millesime :** 2016  
**Degrés :** 13 %  
**Viticulture :** Raisonnée  
**Cépages :** Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot  
**Contenance :** 3 L  
**Région :** Bordeaux  
**Appellation :** AOP Moulis-en-Medoc

#### Caractéristiques

**Terroir :** 90% Graves garonnaises, et 10% argilo-calcaire  
**Cépage :** 58% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot, 5% Petit verdot  
**Vendange :** Manuelles  
**Viticulture :** Raisonnée  
**Vinification :** Cuves thermorégulées, macération courte  
**Elevage :** 12 mois en barriques de chêne français

#### Dégustation

**Robe :** Robe sombre et puissante  
**Nez :** Arômes de cerise noire, de mûre et des notes d'épices grillées  
**Bouche :** Belle matière, équilibré. Grande élégance et complexité  
**Finale :** Longue  
**Garde :** 10 ans  
**Température de service :** 17-18°C

#### HISTOIRE DU DOMAIN

Le Château Dutruch Grand Poujeaux tient son nom de son premier propriétaire qui bâtit la charmante maison au milieu du 19ème siècle. En 1967, le Château est racheté par François Cordonnier qui en fit une propriété familiale. Son neveu, Jean-Baptiste Cordonnier lui succéda en 1993 pour laisser ensuite la place à son frère, François Cordonnier qui est l'actuel propriétaire depuis Juillet 2016.

